

Generalità		Padraccio	
Presentazione	Padraccio	Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, prodotto con latte intero e crudo di capre (talvolta anche di latte ovicaprino) di razze miste, alimentate a pascolo estensivo naturale. Tipico del territorio di alcuni comuni alle falde del Pollino, è un prodotto che viene preparato nei mesi da giugno a settembre quando le greggi sono al pascolo brado; la produzione è limitata e viene commercializzato localmente a causa della facile deperibilità. Ha forma sferica o ovoidale, spesso collassata, del diametro di 10+25 cm e peso di 0,3+2,5 Kg; crosta assente con superficie di colore bianco; pasta bianca, morbida, poco elastica, compatta, con possibile presenza di distacchi; sapore acidulo; odore/aroma di bassa intensità, con riconoscimenti di tipo lattico fresco/acidulo e leggero animale (ircino). Si consuma degustato tal quale, condito con olio di oliva, o con verdure di stagione fresche o stufate, oppure in qualche ricetta locale. Si abbina a un vino bianco leggero.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : comuni di Rotonda, Viggianello e Terranova del Pollino (alle falde del Pollino)	
	Tipologie	È noto anche come Paddaccio	
Allevamento	Tipo	Pascolo Capre di razze diverse	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba fresca del territorio.	
Storia	<p>Il termine <i>padraccio</i>, o <i>paddaccio</i> - derivato da <i>padda</i> ("palla", in dialetto) - si riferisce a un formaggio fresco, dalla forma sferica o ovoidale, usato nel passato dai pastori sia come alimento da portare in altura nelle giornate di pascolo, che come "merce di scambio" per farsi scrivere una lettera, per avviare una pratica, per richiedere un certificato in Comune, per ringraziare di un favore ricevuto, o come dono</p> <p>Storicamente veniva prodotto utilizzando le parti di cagliata che rimanevano al termine della formatura giornaliera dei formaggi di capra, cagliata che veniva pressata con le mani per espellere il siero residuo e per darle una forma tondeggiante che veniva subito avvolta in foglie di felce.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>" della Regione Basilicata</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R.; - Il Padraccio, su <i>youtube.com</i>, 7 marzo 2013. URL consultato il 20 Marzo 2018 		

Descrizione		Padraccio	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Cacioricotta	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Sferico o Ovoidale collassato
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø 10+25
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,300+2,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie uniforme e abbastanza liscia
	Colore	Bianco.
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	n.a.
	Colore	Bianco
	Struttura	Morbido, poco elastico
Odore / Aroma	Occhiatura	Qualche distacco
	Intensità e Persistenza	Bassa (possibile)
Sapore	Riconoscimenti	Lattico acidulo
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, poco salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, umido, poco elastico, leggermente adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Padraccio
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma immediatamente, tal quale, condito con olio di oliva, o con verdure di stagione fresche o stufate,
	In cucina	In qualche ricetta locale (es. <i>Frittata di padraccio</i>)
Abbinamenti	Vino	Vino bianco, leggero
	Verdure	Di stagione, fresche o stufate
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Padraccio			
Periodo produzione		Giugno+Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo, versato in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), si riscalda sul fuoco a legna fino a 85+90 °C. (a questa temperatura avviene la coagulazione delle sieroproteine) Tolto dal fuoco, si aspetta che la temperatura scenda per poter aggiungere il caglio
	Temperatura	36+38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Agnello (aziendale)
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura energica del coagulo con il <i>ruotolo</i> o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere grani di cagliata delle dimensioni di " <i>chicco di riso</i> " Dopo averla lasciata compattare, la cagliata si mantiene sotto siero per poterla formare
Formatura e Trattamenti forma		Si estrae la cagliata a pezzi che vengono lavorati con le mani fino ad assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (<i>padda</i>) Le forme, dopo una leggera salatura, sono pronte per il consumo
Stagionatura	Tempo minimo	Prodotto freschissimo, per consumo immediato
	°C - UR%	Eventuale breve conservazione in cella frigorifera a 4 °C
Note	È un formaggio freschissimo, di limitata produzione e di facile deperibilità; viene commercializzato localmente	